

17ième Convention Annuelle de la Société d'Industrie Laitière à Valleyfield

La 17ième Convention Annuelle de la Société d'Industrie Laitière s'est ouverte le 8 décembre courant à Valleyfield, sous la présidence de M. le maire J. D. Guay de Chicoutimi en l'absence de M. l'abbé T. Montminy.

La séance de la matinée a été consacrée en grande partie à la lecture des rapports de M. E. Bourbeau, l'Inspecteur Général des Syndicats et par M. J. E. Plamondon, son secrétaire.

Le premier passa en revue les résultats de ses inspections, insistant sur la nécessité de prêter plus d'attention à la température et à la ventilation, la négligence apportée à ces questions essentielles est la cause des plaintes reçues relativement à l'arôme, à la saveur et à la texture du fromage.

La question de la suppression des petites beurrieres et fromageries qui ne reçoivent pas assez de lait pour justifier leur existence, soulève une longue discussion à laquelle prirent part MM. McGowan, Bourbeau, Chagnon, Taché et M. l'abbé Charest.

A la séance de l'après-midi, M. J. D. Leclair lut un travail sur la fabrication du beurre.

M. Scott, représentant la maison A. A. Ayer, de Montréal, fit aussi quelques remarques sur l'industrie fromagère au Canada. Il condamna l'exportation du fromage qui n'était pas suffisamment mûr. Il dit aussi que le poids des meules devrait être porté à 60 livres.

M. A. W. Grant, de Montréal, parla des soins méticuleux de propreté qu'il faut apporter à la manufacture du beurre. L'usage que l'on fait de l'eau impure pour laver les canistres à lait fut aussi dénoncé avec force. Il convient aussi que les étables soient propres. On devrait les blanchir à la chaux afin de tuer tous les microbes, et les pis des vaches devraient être l'objet de grands soins. Ces remarques peuvent aussi s'appliquer à la manufacture du fromage.

M. D. M. McPherson, de Montréal, dit qu'il est heureux de voir un si grand nombre de cultivateurs; cela promet beaucoup pour l'avenir. Il corrobore entièrement les remarques de l'orateur précédent. Alors il émet l'idée du lait à bon marché. Il y a un moyen certain d'arriver à ce résultat, c'est d'engraisser la terre de même qu'on engraisse les animaux. Les tas de fumier devraient être abrités pour que les principes fertilisateurs ne se perdent pas, lavés par l'eau de pluie.

L'orateur donne un conseil aux cultivateurs, il leur recommande de ne jamais vendre une tonne de paille ou de foin. La moyenne de la production de lait dans les provinces de Québec et d'Ontario, par acre de terre est d'environ 500 à 1000 livres, elle pourrait être augmentée de 4 ou 5 mille livres avec une meilleure culture. Le gouvernement dépense de fortes sommes pour amener l'immigration au Canada, mais il faut aussi de l'argent pour retenir les immigrants ici. Le bien-être des fermiers intéresse tout le monde, c'est le véritable moyen d'amener la prospérité au pays.

PASTEURISATION

M. J. D. Leclair lut son rapport annuel sur la crème pasteurisée, dans la fabrication du beurre. Il donne l'expli-

PATENTES OBTENUES PROMPTEMENT

Avez-vous une idée? Si oui, demandez notre "Guide des Inventeurs" pour savoir comment s'obtiennent les patentes. Informations fournies gratuitement. **MARION & MARION**, Experts.
Bureaux: { Edifice New York Life, Montréal.
{ 14 Atlantic Bldg., Washington, D. C.

J. W. HILL Propriétaire d'Entrepôts

ENTREPOT, REFRIGERATEUR PUBLIC POUR EFFETS PERISSABLES EN DOUANE OU LIBRES

Entrepot No 73

Magasin: Goin des rues William et Queen
Bureau: No 48 rue William MONTREAL

50 YEARS' EXPERIENCE

PATENTS

TRADE MARKS DESIGNS COPYRIGHTS & C.

Anyone sending a sketch and description may quickly ascertain our opinion free whether an invention is probably patentable. Communications strictly confidential. Handbook on Patents sent free. Oldest agency for securing patents. Patents taken through Munn & Co. receive special notice, without charge, in the

Scientific American.

A handsomely illustrated weekly. Largest circulation of any scientific journal. Terms, \$3 a year; four months, \$1. Sold by all newdealers. **MUNN & Co.** 381 Broadway, New York
Branch Office, 625 F St., Washington, D. C.

Huitres

Si vous avez besoin d'Huitres fraîches, à la mesure, écrivez ou téléphonez à

Léon Archambault

198, St.-Chs. Borromée, Montréal

Marchand d'Huitres et de Homards vivants ou bouillis.

Commandes pour la campagne remplies avec soin. Prompte livraison. Satisfaction garantie.

C. O. Genest & Fils

MARCHANDS EN GROS DE

GRAINS, FARINES, POISSONS et

PROVISIONS GENERALES

Conserves alimentaires, Sucres, Huile de charbon, Epicerie générale, Et., Etc.

Nous offrons au commerce, l'huile de charbon **SILVER STAR**, et autres marques au prix de la raffinerie, par quantité de chars.

SHERBROOKE, P. Q.

cation de ce mot en disant que la crème devait être soumise à un certain degré de chaleur, afin de tuer tous les microbes, après quoi la crème est refroidie. Vient ensuite la question de savoir s'il est préférable de pasteuriser le lait ou la crème, mais l'orateur dit que pour faire du meilleur beurre il est préférable de faire subir le procédé à la crème. L'examen des échantillons de beurre a donné la préférence à celui fait avec de la crème pasteurisée. L'assistance a prêté une grande attention à l'orateur qui a répondu à un grand nombre de questions sur le système de pasteurisation.

LE LARD FUMÉ

M. D. McPherson, avant de quitter Valleyfield, lut son travail sur le lard canadien fumé. Il estime que le lard peut être vendu au Canada à 4c la livre. Il n'y a rien de plus rémunérateur que de nourrir les cochons avec du trèfle.

Il a trouvé que la graine de trèfle ne peut donner que la moitié de la nourriture nécessaire à ces animaux. Un acre semé avec cette plante en nourrirait 25 à 30. Ensuite, l'on ajoute une livre de moulée que l'on augmente graduellement jusqu'à 3 livres par jour.

La chair de l'animal est faite pendant qu'il est à l'herbe, on l'engraisse ensuite dans l'étable, ce qui donne le meilleur lard, à couches alternantes de gras et de maigre. Avec les soins voulus, un cochon peut gagner une livre par jour. Il recommande le croisement des races York et Berkshire.

Six mille livres de lard peuvent être obtenues sur un arpent de terrain, ce qui donnerait le joli bénéfice de \$100.

Les Canadiens ont une préférence maintenant pour le marché anglais, et ils devraient s'efforcer de produire des milliers de livres de lard et de viande de porc; dans un avenir prochain, cette industrie sera très payante.

Les remarques de l'orateur étaient émaillées de conseils pratiques sur la culture scientifique. L'assistance a écouté attentivement son discours.

SEANCE DU SOIR.

Un grand nombre de personnages distingués assistaient à cette séance. Nous remarquons entre autres: Mgr J. U. Emard, M. l'abbé Côté, l'hon. M. Fisher Sydney Fisher, l'hon. M. F. M. F. Déchêne, M. l'abbé Charest, le Dr Grignon, MM. Girard, Bourbeau, O. H. Parmelee, W. McMurray et le maire Loye. M. J. D. Guay présidait. La fanfare de Valleyfield était présente et a joué de jolis morceaux. Il y a eu également au cours de la séance une série de projections lumineuses qui ont paru beaucoup intéresser l'assistance.

Le maire Loye dans un joli petit discours souhaita la bienvenue aux visiteurs. Il fut suivi du président, M. Guay, de Mgr Emard et de l'honorable M. Fisher. Ce dernier après avoir fait l'éloge de l'éloquence de Mgr Emard, dit qu'il était heureux d'être cultivateur pratique, c'est pour cette raison qu'il occupe sa présente position dans le gouvernement. Une grande prospérité règne maintenant en Canada; une bonne preuve de cet avancé se trouve dans le volume énorme des exportations et il cite des chiffres à l'appui de cet avancé. Cela est surtout vrai pour le beurre et le fromage, et en plus la qualité de ces produits s'est de beaucoup améliorée. Personnellement, il est heureux de cet état de choses. A l'avenir, grâce aux compartiments frigorifiques, le marché